

Asado inglés de cordero

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Los concentrados de carne, al igual que las pastillas de caldo, no se recomiendan a personas con celiaquía, ya que podrían contener gluten.

Modo express

1. Pele y corte la cebolla en tiras finas. Distribúyalas en el fondo de la cubeta, riéguelas con el aceite y añada una pizca de sal.
2. Pele las patatas y córtelas por la mitad.
3. Mezcle el concentrado de carne, la manteca medio derretida y la salsa Perrins.
4. Extienda la pierna de cordero abierta por la mitad sobre una tabla de cortar, salpimiente y úntela con la mezcla anterior. Ciérrela (debe quedar con unos 8 centímetros de diámetro) y átela con un cordel. Unte también el exterior con el resto de la salsa.
5. Disponga las patatas en la cubeta y coloque encima la carne. Riegue con el vino.
6. Cierre la tapa y programe el menú Horno 25 minutos a 172º. La carne quedará rosada. Si la desea más hecha, cuando acabe el programe espere 10 minutos antes de abrir, o programe 10 minutos de menú Presión a 125º.